MWO 115

Istruzioni per l'uso

Whirlpool

4619 694 13342

I

Whirlpool Sweden AB

INDICE

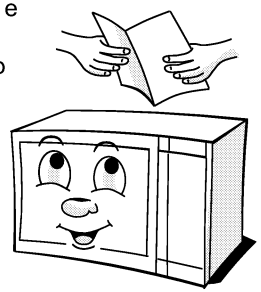
I

	PAGINA
UNA NOTA PER VOI	3
COMPONENTI DEL FORNO	3
ACCESSORI	4
MASCHERINA COMANDI	4
DESCRIZIONE DEI SIMBOLI	5
SICUREZZA PER BAMBINI/	
PROTEZIONE ANTI-AVVIO DEL FORNO VUOTO	5
PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO	6
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	7
PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI	7
INTERRUZIONI DI COTTURA	10
COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA	11
VISUALIZZAZIONE DELLA FUNZIONE OROLOGIO	11
FUNZIONE DI SCONGELAMENTO	13
TEMPO E POTENZA	13
FUNZIONE GRILL	15
FUNZIONE GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE	17
TABELLA PER LO SCONGELAMENTO	19
TABELLA PER IL RISCALDAMENTO	21
TABELLA PER LA COTTURA	23
TABELLA DI COTTURA ALLA GRIGLIA	26
MANUTENZIONE	27
GUIDA RICERCA GUASTI	28
DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO	29
CARATTERISTICHE TECNICHE	29

UNA NOTA PER VOI

Grazie per aver acquistato un apparecchio WHIRLPOOL!

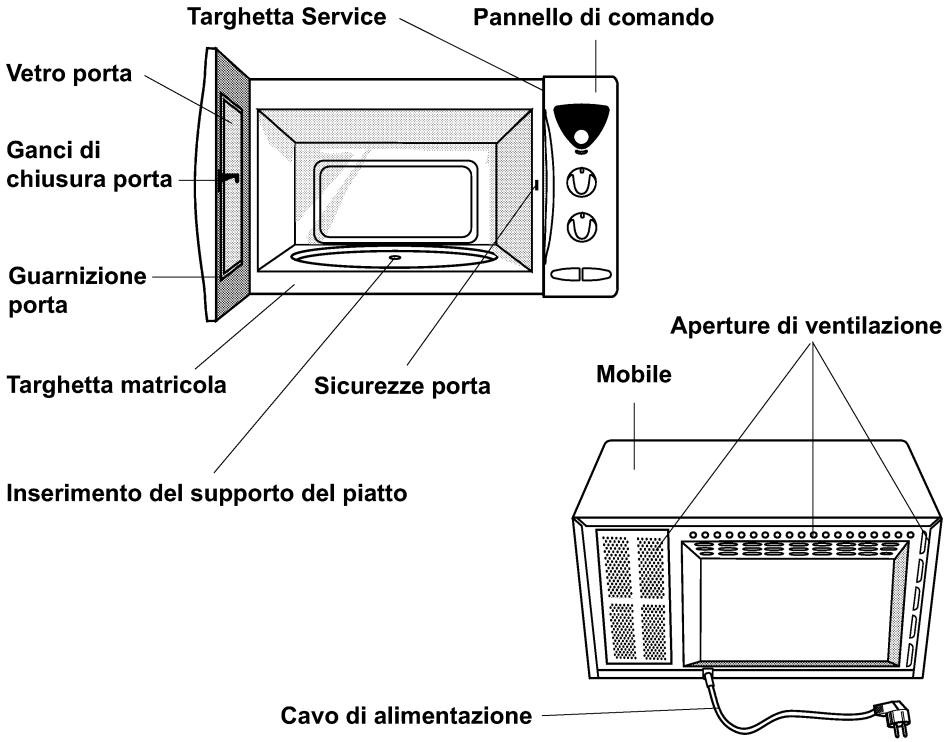
Gli apparecchi WHIRLPOOL sono dotati di tutto ciò che vi attendete da un apparecchio di qualità superiore, oltre ad uno stile distintivo e dettagli ponderati che contribuiranno all'aspetto complessivo della vostra casa e alla vostra soddisfazione.



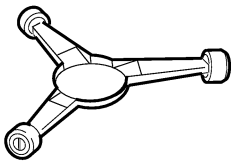
Per assicurarvi anni di utilizzo senza problemi, abbiamo sviluppato queste Istruzioni per l'Uso che contengono informazioni importanti per utilizzare e conservare il vostro nuovo apparecchio in modo adeguato e sicuro.

Per utilizzare in modo corretto il vostro forno a microonde e ottenere i migliori risultati, è indispensabile leggere attentamente le istruzioni e le condizioni di garanzia prima di metterlo in funzione.

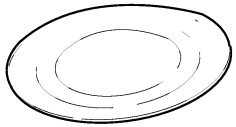
COMPONENTI DEL FORNO



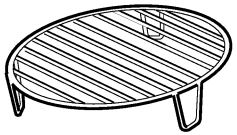
ACCESSORI



Guida per piatto rotante



Piatto rotante in vetro



Griglia per il grill

MASCHERINA COMANDI

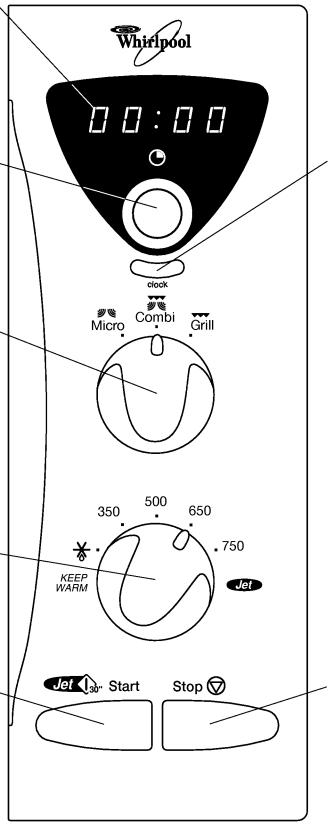
Visualizzatore digitale. Il visualizzatore evidenzia un orologio a 24 ore e il tempo prescelto di cottura.

Manopola del Timer. Utilizzate la manopola per definire il tempo di cottura o l'ora esatta.

Manopola Multifunzione. Utilizzate questa manopola per selezionare la funzione desiderata.

Manopola Potenza Microonde. Ruotate questa manopola per selezionare il livello di potenza desiderato.

Tasto di Avvio. Premete questo tasto per iniziare automaticamente la cottura per un tempo di 30 secondi. Ogni pressione aggiuntiva incrementa il tempo di 30 secondi.



Tasto Orologio. Usate questo tasto per attivare un orologio a 24 ore e per regolare l'ora esatta o il tempo determinato per la cottura.

Tasto di Arresto. Utilizzate questo tasto per arrestare o azzerare una qualsiasi funzione del forno.

DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

in conformità alla norma IEC 705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC 59 H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

MWO 115				
Prove	**Peso**	**Tempo approssimativo**	**Livello potenza**	**Contenitore**
A	750 g	9 min	750 W	Pyrex 3.220
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Scongelamento carne trita	500 g	14 1/2 min sul auto		Pyrex 3.838.80 Posto sul Disco plastico

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	**MWO 115**	
Tensione di alimentazione	Per il Regno Unito 230-240 V/50 Hz	Per gli altri paesi 230 V/50 Hz
Consumo di corrente	2200 W	
Fusibile	Per il Regno Unito 13 A	Per gli altri paesi 16 A (10 A)
Programmatore	Elettronico	
	Potenza microonde (secondo norme IEC 705, 1000 g di acqua)	
JET (Potenza piena)	900 W	
	750 W	
	650 W	
	500 W	
	350 W	
Scongelamento	160 W	
Mantenere caldo	90 W	
Potenza Grill	700 W	
Dimensioni (mm)	**A x L x P**	
Dimensioni esterne	277x525x350	
Comparto forno complessiva	185x335x290 20L	
Comparto forno netta	155x335x290	

GUIDA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuate seguenti controlli:

* La guida per il piatto rotante è alloggiata nella sede.
* La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
* La porta chiude correttamente.
* Controllate i fusibili e accertatevi che non manchi la corrente.
* Aspettate una decina di minuti, poi riavviate l'apparecchio.
* Aprire e chiudere la porta una volta.

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza che Vi potrebbero essere addebitate. Quando chiamate l'Assistenza, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service).

Importante:
Se fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, il nuovo cavo è disponibile presso uno dei centri di assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

⚠ ATTENZIONE!

La manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico specializzato. *Eseguire qualsiasi intervento di manutenzione e riparazione che comporti la rimozione di pannelli di protezione contro le microonde è pericoloso per chiunque non sia appositamente addestrato.*
Non asportare alcun pannello protettivo.

SE VI SERVE ASSISTENZA

La Whirlpool dispone di una rete nazionale di assistenza. I tecnici Whirlpool sono addestrati e autorizzati ad effettuare assistenze sia durante il periodo di garanzia del prodotto che dopo, ovunque in Europa.
Per rintracciare la società di Assistenza Whirlpool autorizzata, chiedete al vostro distributore locale oppure consultate le pagine gialle sotto:

Apparecchiature - Elettrodomestici - Apparecchiature industriali - Assistenza e Riparazione
- Vedere: Elettrodomestici Whirlpool oppure Assistenza Whirlpool autorizzata (Esempio: XYZ Assistenza Co).

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI

Simbolo del Timer

Simbolo dello Scongelamento

Simbolo delle Microonde

Simbolo del termine della funzione

Simbolo Microonde + Grill

Simbolo di avvio

Simbolo Grill

Simbolo di arresto

SICUREZZA PER BAMBINI / PROTEZIONE ANTI-AVVIO DEL FORNO VUOTO:

Per prevenire l'utilizzo indesiderato da parte di bambini, **il forno** è dotato di un dispositivo di sicurezza che si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa. Il forno è nella fase di attesa quando il display è privo di indicazioni o visualizza l'ora.

La porta del forno dev'essere aperta e poi richiusa , per es. inserendo il cibo, per sbloccare il meccanismo di sicurezza. Quindi, se nella fase di attesa cercate di far funzionare il forno senza prima aver inserito il cibo, sul visualizzatore apparirà la scritta "**door**" , per indicare che è necessario aprire e chiudere la porta prima di far funzionare il forno.

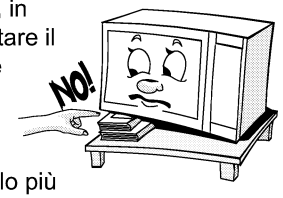
PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

Utilizzate il forno a microonde soltanto per uso domestico e per la cottura.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Prima di far funzionare il forno, controllate che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione. La targhetta matricola è posta, aprendo la porta, nella parte anteriore in basso a sinistra del forno. Seguite le norme locali per l'allacciamento elettrico.

Installare il forno su una superficie piana e stabile, in grado di supportare il peso del forno e degli utensili che vengono inseriti. Il lato comandi, è quello più pesante. Maneggiarlo con cura.

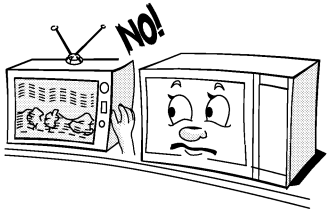


Installare il forno lontano da fonti di calore. L'aria di raffreddamento, che entra nel forno, non deve superare i 35°C. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 15 cm.

Il forno può funzionare a temperatura ambiente compresa fra +5°C a +35°C.

Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione della ventilazione o delle aperture di ventilazione, può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura. Assicurarsi che i piedini del forno siano in posizione corretta per garantire la circolazione dell'aria.

Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.



Se il forno è installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, può causare interferenze.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termine di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma. È necessario montare una spina adatta al tipo di cavo di alimentazione.

⚠ ATTENZIONE!

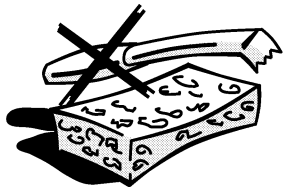
QUESTO APPARECCHIO RICHIEDE LA MESSA A TERRA ⏚

MANUTENZIONE

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito elettricamente.

Non usate pagliette metalliche all'interno della cavità del forno. Righerebbero la superficie.

Ad intervalli regolari, in particolare se si sono verificati dei traboccamenti di liquidi, togliete il piatto rotante e pulite la base del forno. Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



Non fate funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usate un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna della porta, e i giunti della porta.

Non lasciate che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, fate bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendo una tazza colma di acqua con succo di limone nel forno e facendo bollire il composto.

⚠ ATTENZIONE!

Le guarnizioni della porta e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non far funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.
Detergenti aggressivi, pagliette metalliche e panni abrasivi, ecc. possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usate una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicate il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.
Non spruzzate direttamente sul forno.

TABELLA PER LA COTTURA

Tipo di alimento	Quantità	Potenza	Tempo	Tempo di attesa	Suggerimenti
Uova strapazzate	1 uovo 4 uova	750 W 750 W	1/2+1/2 min 2+1 min		Aggiungere 2 cucchiai di liquido per ogni uovo + sale. Far sciogliere 1/2-1 cucchiaio di margarina a 750 W per circa 1/2 min. Aggiungere la mistura d'uovo. Mescolare dopo il primo tempo.

TABELLA DI COTTURA ALLA GRIGLIA

Tipo di alimento	Quantità	Regolazione del forno	Tempo di cottura	Suggerimenti
Mezzo pollo	1-1,2 kg	Grill + 350 W	22-25 min	Collocare il pollo, con la pelle rivolta verso l'alto, sul piatto di cottura e appoggiarlo sopra al piatto girevole
Pesce surgelato gratin	450 g	Grill + 500 W	20-22 min	Collocarle in un piatto di vetro sulla griglia
Verdure surgelate gratin	400 g	Grill + 350 W	20 - 25 min	Collocarle in un piatto di vetro sulla griglia
Patate gratin	4 porzioni	Grill + 650 W	22-25 min	Collocarle sul piatto girevole

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Imballo
Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Prodotto
Il prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile. Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

⚠ ATTENZIONE!

Utilizzando la funzione microonde, **questo forno non deve funzionare** senza alimenti: ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.
Se fate delle prove di programmazione, mettete all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinera'.

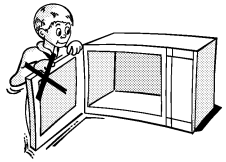
Non far funzionare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o è caduto. Si potrebbero verificare scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici calde.

Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.

Non lasciare o non usare questo apparecchio all'esterno. Non usare questo forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile.

Non usare la cavità come dispensa. Non lasciare carta, utensili di cottura o alimenti nella cavità quando il forno non è in funzione.



Non appoggiarsi alla porta

Non riscaldate, conservate o usate materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Usate questo apparecchio solo per l'uso previsto in questo manuale.

Non usate prodotti chimici corrosivi o vaporizzatori in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usatelo a scopi industriali o di laboratorio.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

Non cuocete troppo gli alimenti. Potrebbero incendiarsi.

Non usate il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

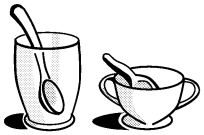
Non lasciate il forno senza sorveglianza, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore. Come qualsiasi altro elettrodomestico, è necessario sorvegliarlo quando viene usato da bambini.

⚠ ATTENZIONE

Permettere ai bambini di utilizzare il forno senza la vostra supervisione **soltanto** se sono state date istruzioni adeguate, così che il bambino sia in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e comprenda i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Togliete i lacci di chiusura dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.

Se il materiale all'interno/esterno del forno dovesse incendiarsi, tenete chiusa la porta, spegnete il forno e la ventola. Staccate la spina dalla presa di corrente o disinserite l'alimentazione generale dell'abitazione.

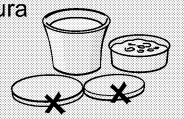


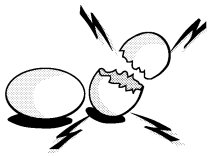
Quando si riscaldano liquidi, es.: bevande o acqua nel vostro microonde, si può surriscaldare il liquido oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo potrebbe portare ad un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa possibilità, operate come segue:

1) Evitate l'uso di contenitori con colli stretti.
2) Mescolate il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciate immerso un cucchiaino da tè.
3) Dopo il riscaldamento, prevedete un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

⚠ ATTENZIONE!

Non usate il microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.





Non usate il microonde per cuocere o riscaldare uova intere con o senza guscio, in quanto potrebbero esplodere.

TABELLA PER LA COTTURA

Tipo di alimento	Quantità	Potenza	Tempo	Tempo di attesa	Suggerimenti
Dolce al cucchiaio	500 g	750 W	5 min	5 min	
Porridge	1 porzione	750 W	2–2 1/2 min	1 min	Mescolare 1 dl di fiocchi d'avena con 2 dl di acqua + 2 ml di sale in un piatto o in una zuppiera. Cuocere senza coperchio
Pannocchia di granoturco fresca	2 pezzi	750 W	6–8 min	3-4 min	Aggiungere 1/2 dl di acqua.Cuocere con coperchio
Congelata	2 pezzi	750 W	6–8 min	3–4 min	Cuocere con coperchio
Verdure congelate	250 g	750 W	4–5 min	1–2 min	Cuocere con coperchio.
	400 g	750 W	8–10 min	2–3 min	Cuocere con coperchio. Mescolare una volta
Patate con buccia	1 patata (250 g)	JET	4–6 min	2 min	Punzecchiarle con la forchetta. Girarla a metà cottura.
	2 patate		8–10 min	3 min	
	4 patate		12–15 min	5 min	
Patate	250 g	750 W	4–5 min	3–4 min	Aggiungere 1/2 dl di acqua. Cuocere con coperchio.
	500 g	750 W	7–8 min	3–4 min	
Riso	1 porzione (1/2 dl di riso)	Fase 1: Jet	1/2–2 min	5 min	Aggiungere la doppia quantità di acqua e 2–4 ml di sale. Cuocere con coperchio.
		Fase 2: 350W	6–7 min		
	4 porzioni (2 dl di riso)	Fase 1: Jet	5 min	5 min	
		Fase 2: 350W	10–12 min		

TABELLA PER LA COTTURA

Tipo di alimento	Quantità	Potenza	Tempo	Tempo di attesa	Suggerimenti
Agnello arrosto	800 g	Fase 1: 750W Fase 2: 350W	7–8 min 9–11 min	10–12 min	Girare l'arrosto dopo la fase 1.
Pancetta	150 g	750 W	4–5 min	1 min	Mettere 2 o 3 fette su carta da cucina su un piatto. Coprire con altra carta da cucina.
Pesce (intero)	600 g	650 W	8–9 min	3–4 min	Tagliare la pelle. Cuocere con coperchio.
Pesce, filetti o tranci	400 g	650 W	5–6 min	2–3 min	Metterlo con le parti più sottili verso il centro.
Mezzo pollo	1200 g	750 W	22–25 min	6–8 min	Metterlo con la parte della pelle verso l'alto. Spennellarlo con olio. Controllare che il sugo della carne non abbia colore quando la cottura è terminata.
Petti di pollo	500 g (2 pezzi)	750 W	9–10 min	4–5 min	Seguire le istruzioni per il mezzo pollo.
Verdure (per es. carote a fette)	250 g 400 g	750 W 750 W	4–5 min 8–10 min	1–2 min 2–3 min	Cuocere con coperchio aggiungere 1/4–1/2 dl di acqua.
Cavolfiore/ Broccoli	300 g	750 W	4–5 min	2 min	Aggiungere 1/4 dl di acqua. Girare completamente il cavolfiore a metà cottura.
Mele al forno	1 pezzo 4 pezzi	750 W 750 W	1–1 1/2 min 5 min	1–2 min 5 min	Punzecchiare la buccia con una forchetta.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

Alcuni alimenti a basso contenuto di acqua, es.: olio, cioccolato ed alcuni tipi di pasticceria con farciture, debbono essere riscaldati con cura.

Non usate il forno a microonde per fritture a bagno d'olio poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Uno dei maggiori vantaggi del forno a microonde è il tempo di cottura breve. Quindi, non superate i tempi di cottura o riscaldamento consigliati.

Riferitevi sempre ad un libro di ricette per forno a microonde per maggiori dettagli, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

Quando si riscalda la minestrina per i bambini, mescolare sempre dopo averla tolta dal forno e controllare la temperatura prima di servire. In questo modo il calore si distribuirà uniformemente e si eviterà il rischio di scottature o bruciature. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Usate dei guanti da forno. L'energia delle microonde non riscalda il contenitore, ma l'alimento sì. Il calore del grill scalda sia il contenitore che il forno.

Per evitare bruciature, usate sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

⚠ ATTENZIONE

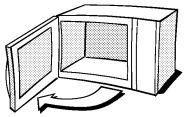
Sul mercato ci sono diversi accessori disponibili per la cottura nel forno. Accertatevi che siano adatti alla cottura a microonde.

Quando mettete l'alimento nel forno a microonde, accertatevi che l'alimento, l'utensile o il coperchio non tocchino le pareti o il cielo della cavità.

Ciò è particolarmente importante per gli accessori metallici. Se gli accessori metallici vengono in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, ci saranno delle scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Assicuratevi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

INTERRUZIONI DI COTTURA



Per interrompere il processo di cottura. Se desiderate verificare, mescolare o girare l'alimento, aprite la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. Quando la porta viene aperta, il tempo di cottura e le funzioni selezionate rimangono impostate per 10 minuti, per indicare che il processo di cottura/riscaldamento è stato interrotto. Se aprite la porta, tenete in considerazione quanto segue:

Per riprendere il processo di cottura. Chiudete la porta e premete il tasto di avvio.
Nota: Premendo il tasto di avvio una sola volta il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto. Ogni successiva pressione del tasto di avvio incrementa il tempo di cottura di ulteriori 30 secondi.

Se non volete continuare la cottura: Togliete l'alimento, chiudete la porta e premete il tasto di arresto.

Se non interrompete il processo di cottura. Al completamento del processo di cottura, il cicalino del forno suona una volta al minuto per 10 minuti, finché la porta del forno non viene aperta o non viene premuto il tasto di arresto.
Nota: Durante la cottura è possibile cambiare sia il tempo che la potenza.

TABELLA PER LA COTTURA

Gonsigli generali:

Maggiore è il cibo che si vuole cuocere e maggiore sarà il tempo necessario. E' una regola generale che la doppia quantità di alimento richiede circa il doppio del tempo.

Più bassa sarà la temperatura di partenza e maggiore sarà il tempo di cottura richiesto. Gli alimenti a temperatura ambiente cuociono più rapidamente di quelli presi direttamente dal frigorifero.

Se si stanno cuocendo diversi pezzi dello stesso alimento, tipo patate con la buccia, metterle in un recipiente rotondo per uniformare la cottura.

Alcuni alimenti sono coperti da una pelle o da una membrana, per es. patate, mele e tuorlo d'uovo. Si devono punzecchiare con una forchetta o uno stuzzicadenti per diminuirne la pressione ed evitare bruciature.

Piccoli pezzi di alimento cuoceranno più rapidamente dei pezzi grossi e pezzi uniformi di alimento cuociono meglio dei pezzi dalla forma irregolare.

Mescolare e girare l'alimento sono tecniche usate nella cottura convenzionale così come per la cottura con microonde, per distribuire rapidamente il calore verso il centro del piatto ed evitare una cottura eccessiva delle partii esterne dell'alimento.

Quando si cuoce un alimento dalla forma e dallo spessore non uniforme, mettere la parte più sottile verso il centro del piatto, dove verrà scaldato per ultimo.

Gli alimento che contengono grassi e zucchero cuoceranno più rapidamente degli alimenti che contengono molta acqua. Il grasso e lo zucchero raggiungeranno anche una temperatura maggiore dell'acqua.

Lasciare sempre riposare l'alimento per un po' di tempo dopo la cottura. Il tempo di attesa migliora sempre il risultato poiché la temperatura si distribuirà meglio nell'alimento.

Tipo di alimento	Quantità	Potenza	Tempo	Tempo di attesa	Suggerimenti
Roast beef	1000 g	Fase 1: 750W Fase 2: 350W	8–10 min 8–12 min	10-15 min	Girare l'arrosto dopo la fase 1
Polpettone di carne	600 g	750 W	10–12 min	5 min	
Arrosto di maiale	800 g	Fase 1: 750W Fase 2: 350W	8–10 min 12–14 min	10–15 min	Girare l'arrosto dopo la fase 1.

TABELLA PER IL RISCALDAMENTO

Tipo d'alimento (temperatura frigorifero)	Quantità	Livello potenza	Tempo	Tempo di attesa	Suggerimenti
Cibo su piatto	300 g	750 W	2 1/2–3 min	1–2 min	Coperto
Cibo su piatto	450 g	750 W	3–3 1/2 min	1–2 min	Coperto
Riso cotto	2 dl 6 dl	750 W 750 W	1 min 2 1/2–3 min	1 min 2 min	Coperto Coperto
Polpette	250 g	750 W	1 1/2–2 min	1–2 min	
Hot dogs	1 pezzo 2 pezzi	750 W 750 W	1/2–3/4 min 3/4–1 min	1 min 1 min	
Lasagne	450 g	650 W	5–6 min	2–3 min	
Stufato di carne	4 porzioni (800 g) 2 porzioni (400 g)	750 W 750 W	6–7 min 3–4 min	2–3 min	Coperto. Mescolare una volta
Verdure in scatola	425 g	750 W	1 1/2 min		Versare la maggior parte del liquido
Torta	230 g	750 W	2–2 1/2 min	1–2 min	
Bevande	2 dl	JET	1–1 1/2 min	1 min	Mettere un cucchiaio nella tazza per evitare cottura eccessiva.
Zuppa, leggera	2 1/2 dl	JET	2–2 1/2 min	1 min	Riscaldare senza coperchio in un piatto per zuppa o nella zuppiera.
Zuppa, Salsa a base di latte	2 1/2 dl	750 W	2 1/2–3 min	1 min	Non riempire il contenitore oltre i 3/4. Mescolare una volta.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

JET
– Riscaldamento rapido di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè (più di 400 g) o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o creme, scegliere una potenza inferiore.

750 W
– Da usare per cuocere verdura, pesce, carne, ecc.

650 W
– Da usare per cuocere alimenti che non si possono mescolare.

500 W
– Da usare quando si deve effettuare una cottura accurata, es.: salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio, e per terminare la cottura di piatti in umido.

350 W
– Da usare per far bollire lentamente stufati.

160 W ❄
– Da usare per lo scongelamento non automatico.

90 W
– Per mantenere in caldo gli alimenti. Da usare per ammorbidire burro, formaggi e gelati.

VISUALIZZAZIONE DELLA FUNZIONE OROLOGIO

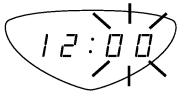
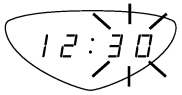
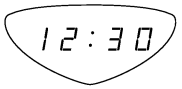
Quando l'apparecchio è collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul visualizzatore non compare nulla.
Se volete, potete attivare un orologio digitale a 24 ore. Se la Funzione Orologio non viene programmata, sul visualizzatore non comparirà nulla finché non si imposterà il tempo di cottura.

Nota:
Se volete togliere la funzione Orologio dal visualizzatore, una volta che è stata programmata, premete nuovamente il tasto Orologio e poi il tasto di Arresto. Per reinserire la funzione Orologio, seguite la procedura sopra riportata.

Tenete la porta del forno aperta quando impostate l'orologio. Avrete pertanto 10 minuti per compiere l'intera operazione.

Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze sotto riportate entro 30 secondi. In caso contrario, il forno ritorna in "stand by" e dovrete ricominciare da capo.

VISUALIZZAZIONE DELLA FUNZIONE OROLOGIO

	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Premete il tasto di Arresto.	* I due puntini si accendono.
	2. Premete il tasto Orologio.	* Le due cifre a sinistra (ore) lampeggiano.
	3. Ruotate la manopola del Timer per impostare l'ora. Fermatevi quando appare l'ora esatta.	* Le ore impostate continueranno a lampeggiare.
	4. Premete ancora il tasto Orologio.	 * Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
	5. Ruotate la manopola del Timer per impostare i minuti. Fermatevi quando appariranno i minuti esatti.	 * I minuti impostati continueranno a lampeggiare.
	6. Premete ancora il tasto Orologio.	 * L'Orologio è in funzione.

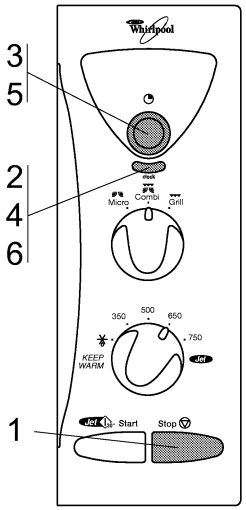


TABELLA PER LO SCONGELAMENTO

Tipo di alimento	Quantità	Tempo di scongelamento /160W	Tempo d'attesa	Suggerimenti
Verdure miste	250 g	4–5 minuti / 350 W	2–3 minuti	Mescolarli.
Fette di pane	500 g	6–7 minuti	5 minuti	Girarle.
Panini	4 pezzi (200 g)	3–3 1/2 minuti	2–3 minuti	Metterli in un contenitore rotondo.
Focaccia	4 pezzi (150 g)	2 1/2 minuti	2–3 minuti	Metterli in un contenitore rotondo
Frutta/Chicchi	200 g	5–6 minuti	2–3 minuti	Separarli durante il tempo di attesa.

TABELLA PER IL RISCALDAMENTO

Consigli generali:

Come per i metodi di cottura tradizionali, gli alimenti riscaldati con il forno a microonde devono sempre essere scaldati fino a diventare bollenti.

I risultati migliori sono ottenuti quando l'alimento è disposto con la parte più spessa verso l'esterno del piatto e quella più sottile verso il centro.

Mettere le fette sottili di carne una sopra l'altra o alternate. Fette più spesse come polpettone di carne o salsicce devono essere messe una vicina all'altra.

Quando si riscaldano stufati o salse è meglio mescolarli una volta per distribuire il calore completamente.

Tenere coperti gli alimenti durante il processo aiuta a mantenerne all'interno l'umidità, riduce gli spruzzi e riduce il tempo di riscaldamento.

Quando si riscaldano porzioni di cibo congelato seguire le istruzioni del fabbricante sulla confezione.

Gli alimenti che non possono essere mescolati, tipo i piatti gratinati, sono riscaldati meglio a 500-650 W.

Alcuni minuti di tempo di attesa assicureranno una distribuzione omogenea della temperatura in tutto l'alimento.

TABELLA PER LO SCONGELAMENTO

Tipo di alimento	Quantità	Tempo di scongelamento /160W	Tempo d'attesa	Suggerimenti
Arrosto	1000 g	25–30 minuti	15–20 minuti	Girare l'alimento durante lo scongelamento
Stufato, bistecca	500 g	10–12 minuti	10 minuti	Girare/separare i pezzi durante lo scongelamento
Carne tritata	500 g	10–12 minuti	5–10 minuti	Girare, separare i pezzetti scongelati
Braciola, costoletta, bistecca	500 g	9–11 minuti	5–10 minuti	Girare l'alimento a metà cottura
Frankfurter	500 g	7–9 minuti	3–4 minuti	Girare/separare l'alimento a metà cottura
Pancetta	150 g	2–2 1/2 minuti	2–3 minuti	
Pollo, intero	1200 g	20–25 minuti	15–20 minuti	Girare l'alimento a metà cottura
Porzioni di pollo	500 g	12–15 minuti	10 minuti	Girare/separare l'alimento a metà cottura Rivestire le punte delle ali e le zampe con un foglio per evitare che si brucino.
Pesce intero	600 g	10–12 minuti	10 minuti	Girare l'alimento e proteggere la coda con un foglio per evitare che si bruci.
Filetti, tranci di pesce	400 g	7–8 minuti	5–6 minuti	Girarli/ separarli
Gamberetti	250 g	5–6 minuti	5 minuti	Separarli.
Spinaci	375 g	6–7 minuti / 350 W	3–4 minuti	Girarli

FUNZIONE DI SCONGELAMENTO

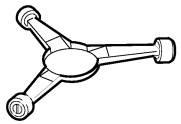
Seguite la procedura descritta in "Tempo e Potenza" e scegliete la potenza di "160 W" quando scongelate manualmente.

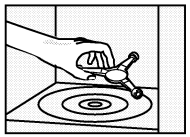
Per sciogliere gelati o burro sceglierete la potenza di "90 W / KEEP WARM".

Controllate il cibo regolarmente. Eliminare le parti già scongelate. Con l'esperienza saprete valutare i tempi in funzione dei vari quantitativi di cibo.

TEMPO E POTENZA

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

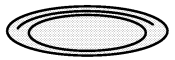


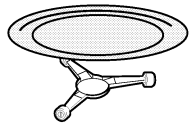


Usate la guida in dotazione sotto il piatto rotante in vetro.
Non appoggiate altri utensili se non il piatto rotante in vetro sopra la guida. E' possibile lavare la guida per il piatto rotante in lavastoviglie.

* Montate la guida per il piatto rotante nella sede prevista sul fondo del forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO



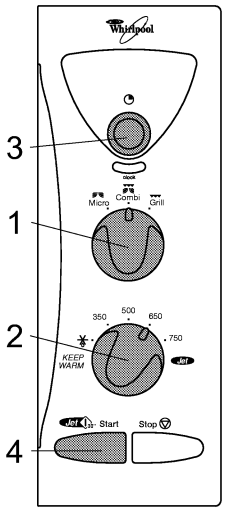


Usate il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura.
Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti sporcherebbero e macchierebbero l'interno del forno.
E' possibile lavare il piatto rotante in lavastoviglie.

* Posizionate il piatto di vetro sopra la sua guida.

TEMPO E POTENZA

AZIONE | REAZIONE DEL FORNO

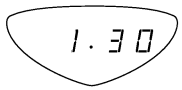


1. Ruotate la manopola Multifunzione per selezionare la funzione Microonde.

* Il visualizzatore si attiva sul modo del tempo di cottura.

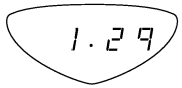
2. Ruotate la manopola della Potenza per impostare il livello di potenza desiderato.

3. Ruotate la manopola del Timer finché viene indicato il tempo desiderato. Per definizioni del Timer superiori/ inferiori (intervallo di tempo) premete semplicemente il tasto Orologio e ruotate la manopola del Timer di nuovo.



* Per tempi fino a 30 minuti l'intervallo di tempo è di 1 secondo.
* Per tempi superiori a 30 minuti l'intervallo di tempo è di 1 minuto.

4. Premete il tasto di Avvio.



* Viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura
* Inizia il processo di cottura.
* Si accende la luce interna del forno.
* Funziona il ventilatore.

Allo scadere del tempo di cottura un segnale acustico suona e il processo di cottura è interrotto.

FUNZIONE GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE

Nota:
E' possibile cambiare **sia il Tempo, la Potenza che la Funzione** durante la cottura**.**
Potete cambiare il metodo di cottura in ogni momento durante il processo. Ruotate semplicemente la manopola Multifunzione su una delle tre funzioni MICRO, COMBI o GRILL. Per esempio, potete disinserire il Grill e continuare la cottura solo con le Microonde non appena l'alimento ha raggiunto la doratura desiderata. Ruotate semplicemente la manopola Multifunzione nella posizione MICRO.

Potete continuare solo con il Grill se desiderate una doratura più intensa. Ruotate semplicemente la manopola Multifunzione nella posizione GRILL.
Potete ritornare alla cottura Combinata ruotando semplicemente la manopola Multifunzione nella posizione COMBI.
Una volta che il processo di cottura è iniziato, il tempo di cottura può essere agevolmente incrementato con periodi di 30 secondi premendo il tasto di Avvio. Ogni pressione sul tasto incrementa il tempo di 30 secondi. Potete anche modificare il tempo , aumentandolo o diminuendolo, ruotando la manopola del Timer.

TABELLA PER LO SCONGELAMENTO

Consigli generali:

Alimenti congelati in sacchetti di plastica, in pellicole di plastica o in confezioni in cartone possono essere messi direttamente nel forno controllando che non ci siano parti in metallo (per es. legacci metallici).

La forma della confezione altera il tempo di scongelamento. Pacchetti bassi scongelano più rapidamente rispetto a un blocco spesso.

Separare i pezzi non appena iniziano a scongelare. Fette singole scongelano più facilmente.

Riparare le zone dell'alimento che si stanno bruciando con piccoli pezzi di foglio in alluminio (per es. le zampe del pollo e la punte delle ali).

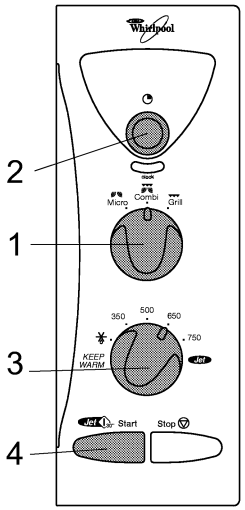
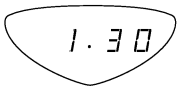
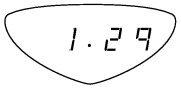
Girare i pezzi grossi durante il processo di scongelamento.

Bolliti, stufati e sughi di carne scongelano meglio se vengono mescolati durante il tempo di scongelamento.

E' meglio tenere leggermente congelato l'alimento e lasciar terminare il processo di scongelamento durante il tempo di attesa.

Il tempo di attesa dopo lo scongelamento migliora sempre i risultati poiché la temperatura si distribuisce completamente nell'alimento.

FUNZIONE GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE

	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Girate la manopola Multifunzione per selezionare la funzione Combi.	* Il forno si accende nel modo del tempo di cottura.
	2. Ruotate la manopola del Timer finché viene indicato il tempo desiderato.	 * Sul visualizzatore appare il tempo di cottura.
	3. Ruotate la manopola della Potenza per selezionare il livello di potenza desiderato.	
	4. Premete il tasto di Avvio.	 * Sul visualizzatore appare il conto alla rovescia del tempo di cottura.
		Allo scadere del tempo di cottura suona un segnale acustico e il processo di cottura è interrotto.

TEMPO E POTENZA

Nota:
Una volta che il processo di cottura è iniziato il tempo di cottura può essere agevolmente incrementato con periodi di 30 secondi premendo il tasto di Avvio. Ogni pressione sul tasto di Avvio incrementa il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo, aumentandolo o diminuendolo, ruotando la manopola del Timer.

Nota:
Durante la cottura è possibile modificare **sia il Tempo, la Potenza che la Funzione**.

Dopo aver usato la definizione alta d'intervallo di tempo, il forno si accende automaticamente sulla regolazione bassa di intervallo di tempo (regolazione all'origine) se non è stato impostato un nuovo tempo di cottura entro 30 secondi. Per determinare quale intervallo di tempo si sta usando, osservare i puntini in mezzo al visualizzatore. Quando è acceso il puntino superiore - è attivato l'intervallo di tempo alto. Quando è acceso il puntino inferiore - è attivato l'intervallo di tempo basso.

FUNZIONE GRILL

Il grill posizionato nella parte superiore del comparto forno serve per rosolare le pietanze. È opportuno preriscaldare il grill per circa 3 minuti.

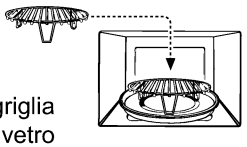
Per ottenere i migliori risultati con alimenti come le salsicce, si consiglia di girarle a metà cottura.

Quando controllate o girate gli alimenti, **non lasciate aperta la porta del forno** a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

⚠ IMPORTANTE

Prima di utilizzare qualsiasi utensile, assicuratevi che sia resistente al calore sviluppato dal forno. La carta o il legno sono sconsigliati.

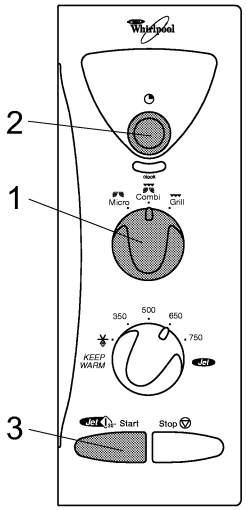
Non usare utensili di plastica, poiché si sciolgono per il calore sviluppato!



Usate la griglia per avvicinare l'alimento al grill. Mettete sempre la griglia sul piatto rotante in vetro usandolo come supporto e per raccogliere i sughi di cottura. Potete danneggiare il forno se mettete la griglia direttamente sul fondo del forno. Per togliere la griglia calda usate dei guanti da forno. E' possibile lavare la griglia in lavastoviglie.

FUNZIONE GRILL

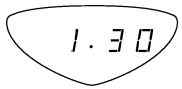
AZIONE — REAZIONE DEL FORNO



1. Ruotate la manopola Multifunzione per selezionare la funzione Grill.

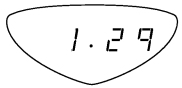
* Il forno si accende nel modo del tempo di cottura.

2. Ruotate la manopola del Timer finché non appare il tempo di cottura desiderato.



* Sul visualizzatore appare il tempo di cottura.

3. Premete il tasto di Avvio.



* Sul visualizzatore appare il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Allo scadere del tempo di cottura, entra in funzione un segnale acustico e il processo di cottura si arresta.

Nota:
Una volta che il processo di cottura è iniziato il tempo di cottura può essere agevolmente incrementato con periodi di 30 secondi premendo il tasto di Avvio. Ogni pressione sul tasto di Avvio incrementa il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo, aumentandolo o diminuendolo, ruotando la manopola del Timer.

Nota:
Durante la cottura è possibile modificare **sia il Tempo, la Potenza che la Funzione**.
Ruotando la manopola Multifunzione durante la cottura si arresta la funzione selezionata e si avvia immediatamente la nuova funzione. Il Timer continuerà il conto alla rovescia indipendentemente dalla funzione selezionata.

FUNZIONE GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE

Combinando l'uso delle Microonde con quello del Grill potete avere i vantaggi di entrambi i metodi di cottura . Mentre il Grill dora l'alimento, le Microonde abbreviano il tempo di cottura e spesso il risultato è migliore.

Il tempo di cottura è spesso la metà di quello richiesto nel forno tradizionale.

La griglia del Grill può essere usata con la funzione Combi.

Potete mettere recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.

Quando si usa la funzione Combi il livello massimo di Potenza è limitato automaticamente a 650 W indipendentemente dalla regolazione della manopola della Potenza.

Come scegliere il livello di potenza appropriata

Livello di potenza	Cibi indicati
90 - 160 W	Grossi tagli di carne
160 - 350 W	Pesce
350 - 500 W	Pollame
500 - 650 W	Pietanze gratinate

Importante!
Assicuratevi che gli utensili siano resistenti al calore sviluppato dal forno e permettano alle microonde di attraversarli prima di usare la funzione Grill in combinazione con le Microonde.